



タマゴのおいしさ・峯木ラボ (第64回)

5月、晴れの良き日！さわやかな季節の到来です。今日はこどもの日です。今月の題材は、正月に欠かせない伊達巻についてです。伊達巻についてはすでに第41号で一部紹介しています。5月24日は伊達巻の日にあたり、これは伊達政宗の命日からきています。華やかで洒落た滋養豊かなタマゴ料理である伊達巻を日本の食文化として広く後世に伝えていくことが目的とされています。(料理名の場合は、卵の字を用いています)

1. 伊達巻の由来

伊達巻と呼ばれる由来は、①伊達政宗の好物だった、②普通の卵焼きよりも味も見栄えも豪華なため、洒落て凝っている装いを意味する「伊達もの」から伊達巻と呼ばれるようになった、③女性用の和服に使われる伊達巻きに似ていることからこう呼ぶようになったと言われていています。伊達巻は、溶き卵に白身魚やエビのすり身、だし汁を加えてよくすり混ぜ、みりんや砂糖で調味して焼き上げ、熱いうちに鬼すだで巻いて形作ります。仙台では、ヒラメが沢山とれたので、かまぼこや伊達巻に加工されたそうです。実際にヒラメだけで作った伊達巻が売られています(右の写真)。甘みには、和三盆が使われており、おいしさは格別です。この伊達巻は、正月用として、出来立ての品を大晦日に予約販売されています。



2. 伊達巻の嗜好に関するアンケート

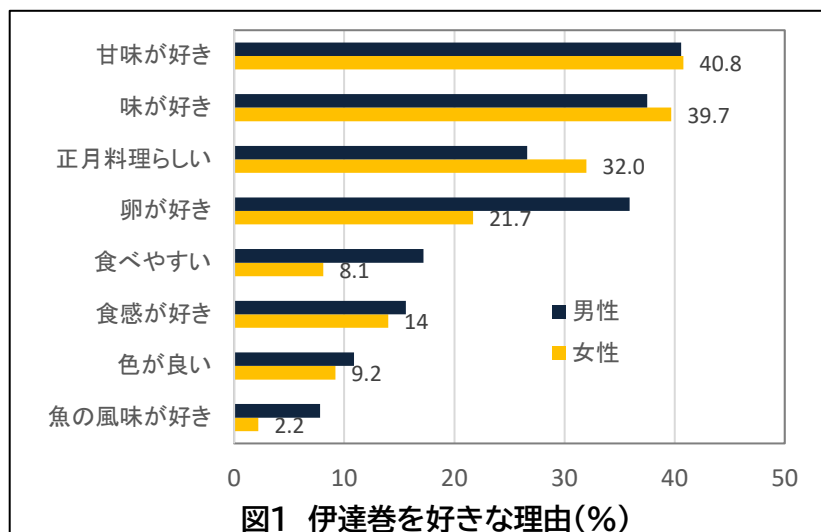
おせちに関して、紀文食品株式会社が、毎年調査報告を行っています。これによりますと、お節料理の用意率は、年々下がっています。2025年では50%を切っています。そこで、伝承料理を受け継ぐ若い大学生267名に、アンケート調査を行いました。

正月料理で好きな食べ物(複数回答、表1)では、栗きんとんが最も好まれ、次いでかまぼこ、黒豆、伊達巻、数の子、煮しめ、厚焼き玉子、田作りの順でした。伊達巻は第4位でした。かまぼこは、男性の方が好きな割合が高く、栗きんとんは女性に好まれました。“好きなものはない”と断言している学生は5%でした。

「伊達巻は作りますか」の質問では、“作らないが購入する”の回答が51.9%と多く、“おせちのセットに入っている”の10.1%を

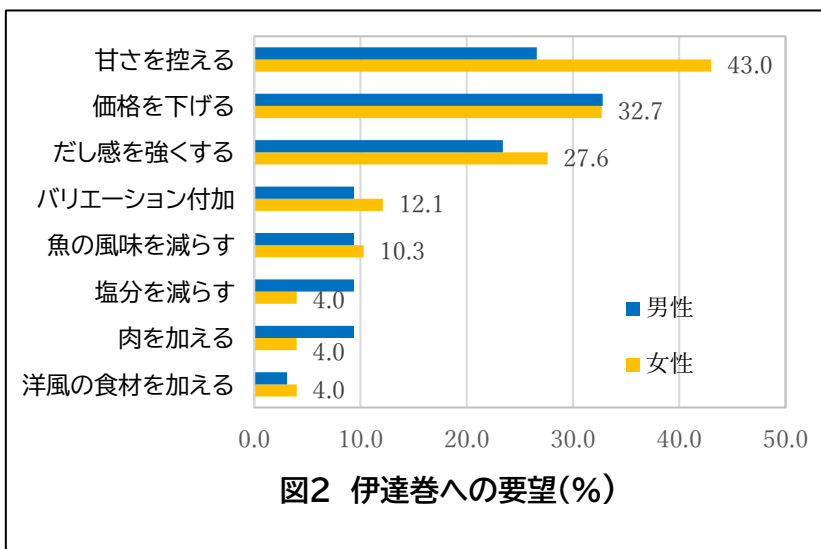
料理名	女性	男性
栗きんとん	62.9	56.2
かまぼこ	50.4	60.9
黒豆	45.2	43.8
伊達巻	43.8	42.2
煮しめ	38.2	31.2
数の子	33.8	35.9
厚焼き玉子	30.1	29.7
田作り	15.4	15.6
錦玉子	5.1	6.2

合わせると、約60%が伊達巻を購入していました。“作る”と回答したのは、15.1%でした。そのほか、“作らないし、購入もしない”と回答した人が18.7%で、おせち料理を食べない学生と考えられます。「伊達巻は正月以外に食べることはありますか」の質問では、“食べない”が89.0%で、伊達巻は正月に食べる料理であることがはっきりしました。



伊達巻が“好き”な割合は、女性60%、男性50%で高い値でした。しかし、男性では“どちらでもない”が32.8%、“好きではない”が17.3%で、女性より有意に高い結果です。

伊達巻を好きな理由を質問しますと(図1)、“甘味が好き”は約40%で最も多く、“味が好き”も多い。“正月らしい”は女性で多く、“卵が好き”、“食べやすい”、“魚の風味が好き”の回答は男性で多いです。次に伊達巻に対する要望を聞いたところ(図2)、“甘さを控える”と答えた学生が多く、“価格を下げる”、“だし感を強くする”、“緑茶添加などのバリエーションを工夫する”と続いています。女性では、甘さを控える、だし感を強くする、バリエーションの工夫の回答が男性より高く、逆に、“塩分を減らす”、“肉を加える”、は男性が女性より高い結果でした。魚の風味を減らすは、約10%でした。



このことから、若い世代では、伊達巻は甘くておいしいが、さらに甘味や魚の風味を減らし、だし感を強くし、洋風の食材の融合など変化が求められていると考えられます。全国から市販伊達巻を16品取り寄せて調べましたが、甘さを控えた伊達巻があり、甘味として和三盆(日本徳島名産の上品な砂糖)を加えたものもありました。また、ヒラメ、グチ、タイなどの高級魚のみを使用した伊達巻も市販され、差別化をはかっています。なお、16品の平均糖分量は33%でかなり高い結果です。正月料理は、保存性を高めるために味付けは濃いことが特徴であり、砂糖の多いほうが、保水性が良くしっとりとした製品ができあがります。しかし、今や正月料理もそんなに保存する必要はなく、冷蔵庫での管理もできます。これからも愛される料理であるためには、味付けの変化は若者志向に合わせた工夫も取り入れる必要があると考えます。

*タマゴのおいしさ研究所 峯木 眞知子 〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7 タマゴ科学研究会 E-mail: japaneggscience@gmail.com(←質問、感想などはこちらのアドレス)